



SONTAYA

Thai Restaurant

Sawasdee!

Willkommen im SONTAYA

Sehr verehrter Gast,

erleben Sie eine kulinarische Reise
durch die exotische Moderne Thai Küche Südostasiens.

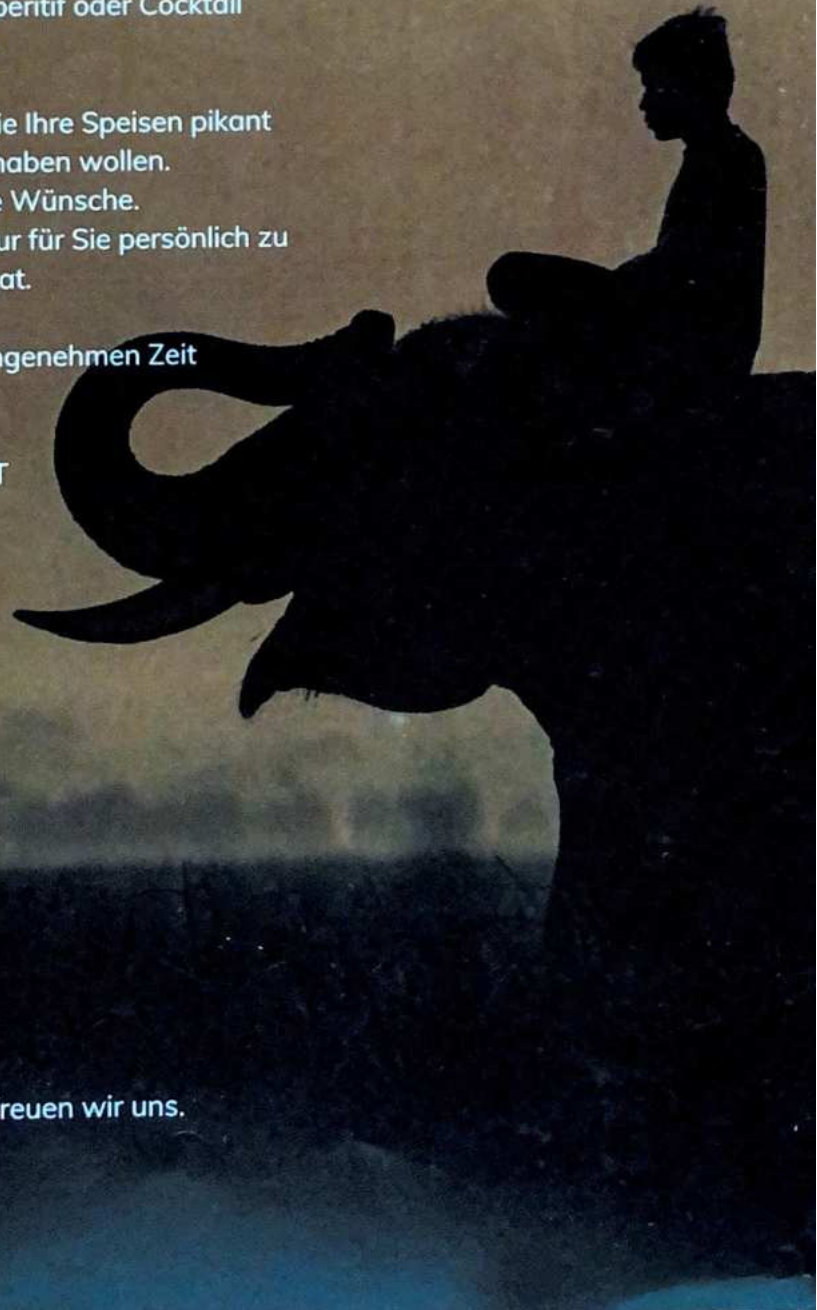
Nehmen Sie sich Zeit, entspannen Sie sich und studieren Sie
die Speisekarte bei einem Aperitif oder Cocktail
von Meisterhand zubereitet.

Lassen Sie uns wissen, ob Sie Ihre Speisen pikant
oder etwas milder gewürzt haben wollen.
Wir erfüllen Ihnen gerne Ihre Wünsche.
Wir bereiten jedes Gericht nur für Sie persönlich zu
und verwenden kein Glutamat.

Wir wünschen Ihnen eine angenehmen Zeit
und einen guten Appetit.

Ihr SONTAYA RESTAURANT

Auf Ihren nächsten Besuch freuen wir uns.
Reservierung unter:
Tel.: 0611 - 45036723



VORSPEISEN STARTERS

- 1. Poa Pia Gai / ปลอดภัยไก่** ^{2,A,C,F} **6,90**
Frühlingsrollen mit Hähnchenfleisch und süß-saurer Soße.
Deep fried springrolls with Chicken with sweet- sour sauce.
- 2. Giew Tord / เกี้ยวทอด** ^{2,A,C,F} **6,90**
Gebackene Wantan mit Hähnchenfleisch-Füllung und süß-saurer Soße.
Deep fried wantan with chicken and sweet-sour sauce.
- 3. Konom Jhib Muh-Gai / ขมจิบหมู ไก่** ^{2,A,D} **7,90**
Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Pilzen und Krabben, als Schweinefleisch oder Hähnchenfleisch.
Steamed dumplings filled with mushrooms and crabs, as pork or chicken.
- 4. Satay Gai / สะต๊ะไก่** ^{4,A,E} **7,90**
Hähnchenspieß mit Erdnuss-Soße, Gurken-Chili Soße.
Grilled marinated chicken satay with peanut dip.
- 5. Tord Man Gung / ทอดมันกุ้ง** ^{4,A,B,D} **12,90**
Überbackene Scampi Bällchen mit süß-saurer Soße.
Deep fried shrimp cakes with sweet-sour sauce.
- 6. Tord Man Gai / ทอดมันไก่** ^{4,A,D} **7,90**
Gebackenes Hähnchen-Frikadelle mit Zitronenblätter.
Deep fried chicken patties with lemon leaves.
- 7. Peek-Gai Tord / ปีกไก่ทอด** ^{4,A,B,D} **8,90**
Chicken Wings mit hausgemachter Soße.
Thai style marinated chicken wings with homemade sauce.

8. **Muh Tord am Spieß / หมูทอดเสียบไม้** ^{4,D} **8,90**
Schweinefleisch am Spieß nach Thailändischer Art.
Grilled marinated pork Thai style.
9. **Nuer Tord / เนื้อทอดเตตเตย** ^{4,D} **10,90**
Rindfleisch nach Thailändischer Art.
Grilled marinated beef Thai style.
10. **Gung Chup Phaeng Tord / กุ้งชุบแป้งทอด** ^{A,C,D} **11,90**
Gebackene Garnelen mit süß-saurer Soße.
Fried scampi with sweet-sour sauce.
11. **Cheese Tord / ชีสทอด** ^{A,C,G} **8,90**
Gebackene Käsebällchen mit süß-saurer Soße.
Fried cheese balls with sweet-sour sauce.
12. **Gar Duk Mu / กระตักหมูทอด** ^{4,D} **8,90**
Frittierte Schweine-Spareribs nach Thailändischer Art.
Fried pork ribs Thai style.
13. **Hao Giewb Gung/ ข้าวเกรียบกุ้ง** ^{A,D2,4} **4,90**
Krabbenchips
Crab chips
14. **Poa Pia Sod / ปอเปี๊ยะสด** ^{A,D,E}
Sommerrollen mit frischem Gemüse, Minze und hausgemachter Spezi­alsauce. (Erdnuss-leicht scharf)
Summer rolls, fresh vegetables, mint and special Sauce. (Peanut-little spicy sauce)
- Hähnchen / Chicken / ไก่** **7,80**
Garnelen / Shrimps / กุ้ง **8,90**
Surimi **7,90**
15. **Sontaya Platte / ออร์ดิฟรอม** ^{1,4,A,B,C,D,E}
Gemischte Vorspeisenplatte mit Früh­lingsrolle, gebackene Wantan, Hähnchenspieß, gebackene Hähnchen-Hüchlein, Chicken wing und gebackene Garnele.
Mixed appetizer plate with springs roll, baked wantan, chicken satay, deep fried chicken cake, chicken wing and fried shrimp.
- 1 Person** **12,90**
2 Personen **23,90**

THAI SALATE

THAI SALADS

16. **Som Tam Thai / ส้มตำไทย** 🌶️🌶️ 4,B,D,E **14,90**
Grüner Papaya Salat mit Chill, Knoblauch, Zitronensaft, Tomaten, Erdnüssen.
Green papaya salad with chill, garlic, lime juice, tomatoes and peanuts.
17. **Lab** 🌶️🌶️ 4,A,D
Gerösteter gehackter Salat gewürzt mit getrocknetem Chill, Zitronensaft, rote Zwiebeln, Minze und Koriander.
Roasted chopped salad seasoned with dried chill, lemon juice, red onions, mint, coriander.
Schweinefleisch / Pork / หมู **12,90**
Hähnchenfleisch / Chicken / ไก่ **13,90**
Ente / Duck / เป็ด **14,90**
Tofu / เต้าหู้ **12,90**
18. **Yam Nue / ยำเนื้อ** 🌶️🌶️ 4,A,D,I **14,90**
Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Tomaten, Sellerie und Koriander.
Beef salad with onions, tomatoes, celery and coriander
19. **Yam Wun Sen / ยำวุ้นเส้น** 🌶️🌶️ 4,B,D,E **14,90**
Glasnudelsalat mit Hähnchen-Hackfleisch und Garnelen, Morcheln, Zwiebeln, Tomaten, Erdnüsse und Koriander.
Glass noodles salad with chicken minced meat, shrimp, morels, onions, tomatoes, coriander and peanuts.
20. **Pla Gung / ปลากุ้ง** 🌶️🌶️ 4,B,D,I **16,90**
Garnelen Salat mit Zitronengras, Rote Zwiebeln, Chili, Minzen und Zitronenblättern
Shrimp salad with lemongrass, red onions, chill, mint and lemon leaves.
21. **Yam Ta-Lay / ยำทะเล** 🌶️🌶️ 4,B,D,E, I **18,90**
Meeresfrüchte-Salat mit Zwiebeln, Tomaten, Sellerie und Koriander.
Seafood salad with onions, tomatoes, celery and coriander

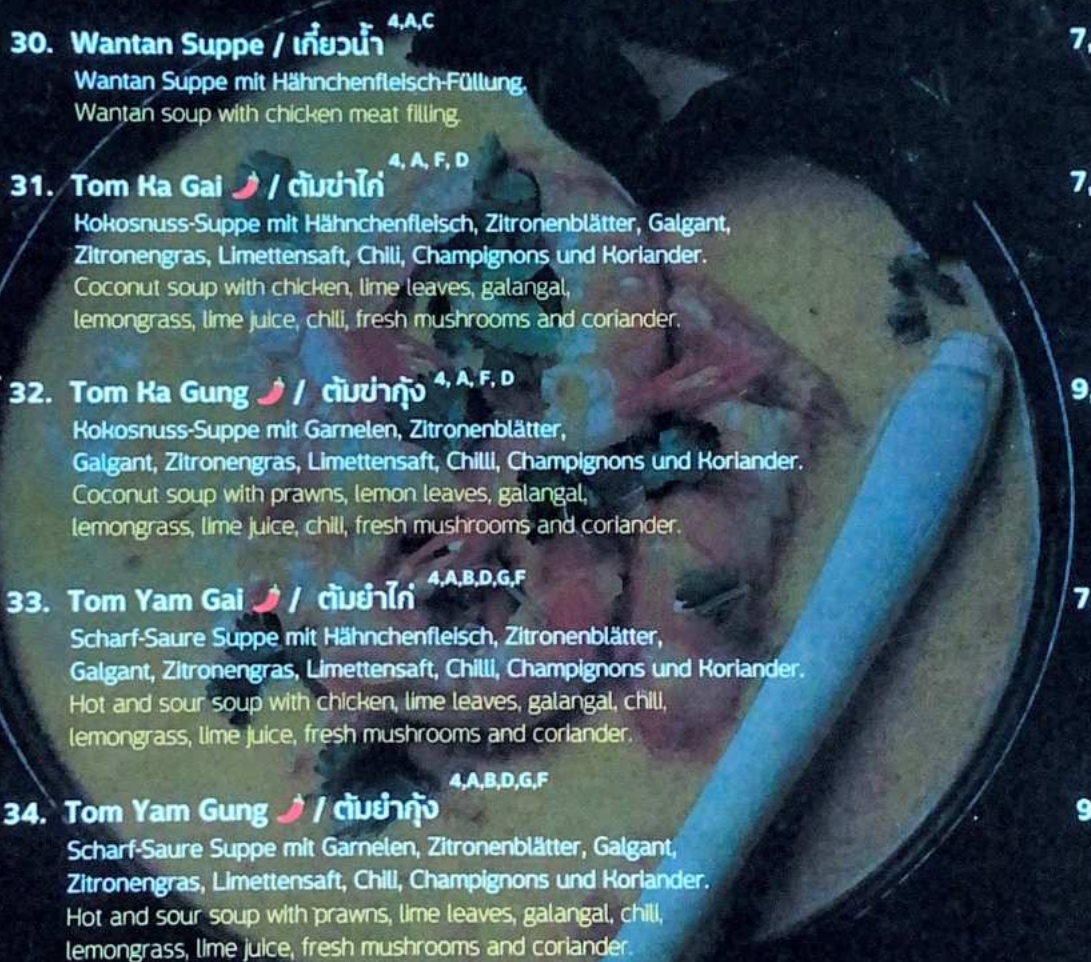


VEGETARISCHE VORSPEISEN

VEGETARIAN STARTERS

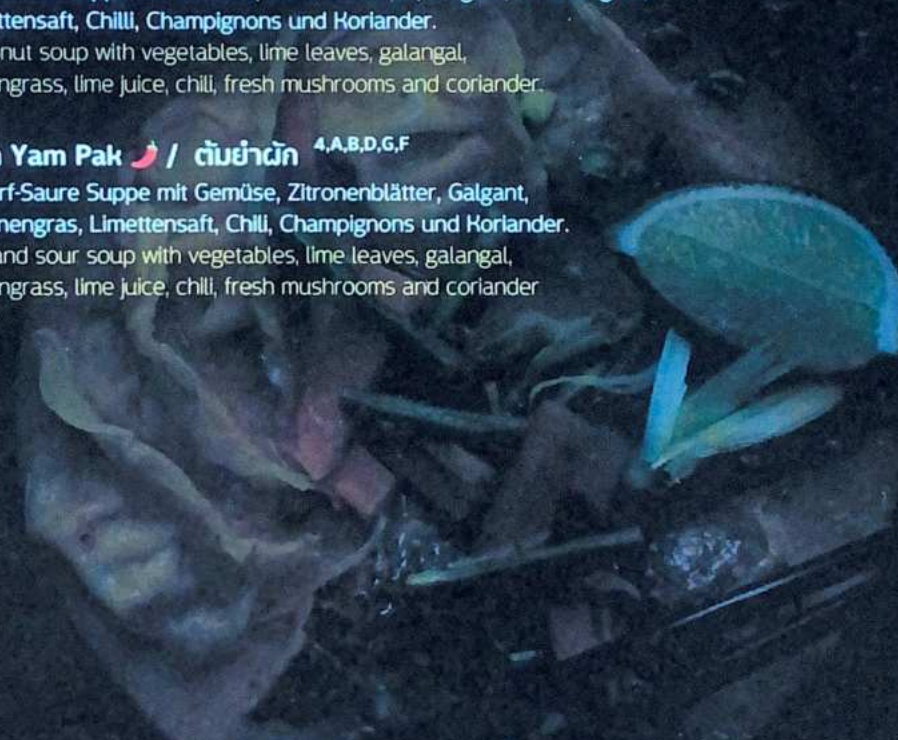
- 22. Poa Pia / ပေါပီယးငံက်** ^{A,C,F} **6,90**
Vegetarische Frühlingsrollen mit süß-saurer Soße.
Deep fried vegetables spring rolls with sweet- sour sauce.
- 23. Poa Pia Sod Vegetarisch-Vegetable / ပေါပီယးဆာ** ^{A,D,E} **6,90**
Sommerrollen mit frischem Gemüse, Minze, Nudeln
mit hausgemachter Speziialsauce. (Erdnuss-leicht scharf)
Summer rolls with fresh vegetables, mint, noodles
with special sauce. (Peanut-little spicy)
- 24. Pak Chup Peang Tord / ငံက်ဖျာပိတံဆာ** ^{A,C} **7,90**
Knusprig frittiertes Gemüse mit Pflaumen Soße
Crispy fried vegetables with plum sauce.

SUPPEN SOUPS

- 
- 30. Wantan Suppe / เหยี่ยวน้ำ** ^{4,A,C} **7,90**
Wantan Suppe mit Hähnchenfleisch-Füllung.
Wantan soup with chicken meat filling.
- 31. Tom Ka Gai** 🌶️ / **ต้มข่าไก่** ^{4, A, F, D} **7,90**
Kokosnuss-Suppe mit Hähnchenfleisch, Zitronenblätter, Galgant, Zitronengras, Limettensaft, Chilli, Champignons und Korlander.
Coconut soup with chicken, lime leaves, galangal, lemongrass, lime juice, chilli, fresh mushrooms and coriander.
- 32. Tom Ka Gung** 🌶️ / **ต้มข่ากุ้ง** ^{4, A, F, D} **9,90**
Kokosnuss-Suppe mit Garnelen, Zitronenblätter, Galgant, Zitronengras, Limettensaft, Chilli, Champignons und Korlander.
Coconut soup with prawns, lemon leaves, galangal, lemongrass, lime juice, chill, fresh mushrooms and coriander.
- 33. Tom Yam Gai** 🌶️ / **ต้มยำไก่** ^{4,A,B,D,G,F} **7,90**
Scharf-Saure Suppe mit Hähnchenfleisch, Zitronenblätter, Galgant, Zitronengras, Limettensaft, Chilli, Champignons und Korlander.
Hot and sour soup with chicken, lime leaves, galangal, chill, lemongrass, lime juice, fresh mushrooms and coriander.
- 34. Tom Yam Gung** 🌶️ / **ต้มยำกุ้ง** ^{4,A,B,D,G,F} **9,90**
Scharf-Saure Suppe mit Garnelen, Zitronenblätter, Galgant, Zitronengras, Limettensaft, Chilli, Champignons und Korlander.
Hot and sour soup with prawns, lime leaves, galangal, chill, lemongrass, lime juice, fresh mushrooms and coriander.

VEGETARISCHE SUPPEN

VEGETARIAN SOUPS

- 
- 35. Sup Tao Hu / ซุปเต้าหู้** ^{4, A, F} **7,90**
Tofu Suppe mit Gemüse und Morcheln.
Tofu soup with vegetables and morels.
- 36. Tom Ha Pak 🌶️ / ต้มยำผัก** ^{4, A, F, D} **6,90**
Kokosnuss-Suppe mit Gemüse, Zitronenblätter, Galgant, Zitronengras, Limettensaft, Chilli, Champignons und Koriander.
Coconut soup with vegetables, lime leaves, galangal, lemongrass, lime juice, chill, fresh mushrooms and coriander.
- 37. Tom Yam Pak 🌶️ / ต้มยำผัก** ^{4, A, B, D, G, F} **6,90**
Scharf-Saure Suppe mit Gemüse, Zitronenblätter, Galgant, Zitronengras, Limettensaft, Chilli, Champignons und Koriander.
Hot and sour soup with vegetables, lime leaves, galangal, lemongrass, lime juice, chilli, fresh mushrooms and coriander.

Thai Curry



HAUPTGERICHTE

MAIN COURSES

4. A, D
40. **Geng Ped** 🌶️🌶️ / แกงเผ็ด
 Rotes Curry mit Kokosmilch, Thai-Auberginen, Bambus, Paprika und Thai Basilikum.
 Red curry with coconut milk, Thai eggplant, bamboo, bell peppers and Thai basil.
- | | |
|--|--------------|
| Hähnchen / Chicken / ไก่ | 18,90 |
| Rindfleisch / Beef / เนื้อ | 19,90 |
| Garnelen / Prawns / กุ้ง | 24,90 |
| Knusprige Ente / Crispy Duck / เป็ดกรอบ | 26,90 |
4. A, D
41. **Geng Kiew Wan** 🌶️🌶️ / แกงเขียวหวาน
 Grünes Curry mit Kokosmilch, Thai-Auberginen, Bambus, Paprika und Thai Basilikum.
 Green curry with coconut milk, Thai eggplant, bamboo, bell peppers and Thai basil.
- | | |
|--|--------------|
| Hähnchen / Chicken / ไก่ | 18,90 |
| Rindfleisch / Beef / เนื้อ | 19,90 |
| Garnelen / Prawns / กุ้ง | 24,90 |
| Knusprige Ente / Crispy Duck / เป็ดกรอบ | 26,90 |
4. A, D
42. **Gang Hour** 🌶️
 Rotes Curry mit Kokosmilch, Litschi, Ananas, Paprika und Basilikum.
 Red curry with coconut milk, litchis, pineapple, bell peppers and basil.
- | | |
|--|--------------|
| Hähnchen / Chicken / ไก่ | 18,90 |
| Schweinefleisch / Pork / หมู | 17,90 |
| Garnelen / Prawns / กุ้ง | 24,90 |
| Knusprige Ente / Crispy Duck / เป็ดกรอบ | 26,90 |
2. 4. D
43. **Pa Neng** 🌶️ / พะแนง
 Paneng Curry in gekochter Kokosmilch, Erdnüssen mit fein geschnittenen Zitronenblätter.
 Paneng curry, coconut milk, peanuts and finely sliced lime leaves.
- | | |
|-------------------------------------|--------------|
| Hähnchen / Chicken / ไก่ | 18,90 |
| Rindfleisch / Beef / เนื้อ | 19,90 |
| Schweinefleisch / Pork / หมู | 17,90 |
| Garnelen / Prawns / กุ้ง | 24,90 |
4. A, D
44. **Massaman** 🌶️ / มัสมัน
 Massaman Curry in gekochter Kokosmilch, Zwiebeln, Kartoffeln und Erdnüssen.
 Massaman curry, coconut milk, onions, potatoes and peanuts.
- | | |
|-------------------------------------|--------------|
| Hähnchen / Chicken / ไก่ | 18,90 |
| Rindfleisch / Beef / เนื้อ | 19,90 |
| Schweinefleisch / Pork / หมู | 17,90 |
| Garnelen / Prawns / กุ้ง | 24,90 |

- 45. Geng Gari** 🌶️ / แกงกะหรี่ ^{4, A, D}
 Gelbes Curry, gekocht mit Kokosmilch, Zwiebeln, Kartoffeln.
 Yellow curry with coconut milk, onions, potatoes. **18,90**
- Hähnchen / Chicken** / ไก่ **17,90**
- Schweinefleisch / Pork** / หมู **24,90**
- Garnelen / Prawns** / กุ้ง
-
- 46. Gra Prao Kai Dao** 🌶️🌶️🌶️ / ผัดกะเพราไข่ดาว ^{2, 4, A, N}
 Typisch original gehacktes Fleisch mit Peperoni, Thai Basilikum,
 Chili-Knoblauch-Soße und Spiegelei.
 Thai original minced meat with Thai basil, chilli-garlic sauce and fried egg. **19,90**
- Hähnchen / Chicken** / ไก่ **20,90**
- Rindfleisch / Beef** / เนื้อ **18,90**
- Schweinefleisch / Pork** / หมู **24,90**
- Ganze Garnelen / Prawns** / กุ้ง
-
- 47. Pad Pak** / ผัดผัก ^{4, A, F, N}
 Verschiedene Gemüse gebraten mit Soja- und Austernsoße.
 (Sojabohnen, Paprika, Lauch, Champignons, Babymais, Chinakohl)
 Mix fried vegetables with soy sauce and oyster sauce.
 (Soybean, bell peppers, leek, mushrooms, baby corn, chinese cabbage) **18,90**
- Hähnchen / Chicken** / ไก่ **19,90**
- Rindfleisch / Beef** / เนื้อ **17,90**
- Schweinefleisch / Pork** / หมู **24,90**
- Garnelen / Prawns** / กุ้ง **26,90**
- Knusprige Ente / Crispy Duck** / เป็ดกรอบ
-
- 48. Pad Khing** / ผัดขิง ^{2, 4, A, N}
 Gebratener Ingwer mit Pilzen, Moren, Zwiebeln, Paprika, Lauchzwiebeln
 und Soja- und Austernsoße.
 Ginger with mushrooms, morels, onions, spring onions, bell peppers
 in soja sauce and oyster-soy sauce. **18,90**
- Hähnchen / Chicken** / ไก่ **19,90**
- Rindfleisch / Beef** / เนื้อ **17,90**
- Schweinefleisch / Pork** / หมู **24,90**
- Garnelen / Prawns** / กุ้ง **26,90**
- Knusprige Ente / Crispy Duck** / เป็ดกรอบ

- 49. Pad Kie Mao** 🌶️🌶️🌶️ / ผัดขี้เมา ^{2, 4, A, N}
 Gebratene Chilli-Knoblauch-Soße mit jungem Pfeffer, Bambus, Paprika, grünen Bohnen, Auberginen, Kachal und Basilikum.
 Fried Chilli-garlic sauce with young pepper, Bamboo, bell peppers, green beans, eggplants, kachal and basil.
- Hähnchen / Chicken / ไก่** 18,90
Rindfleisch / Beef / เนื้อ 19,90
Schweinefleisch / Pork / หมู 17,90
Garnelen / Prawns / กุ้ง 24,90
Knusprige Ente / Crispy Duck / เป็ดกรอบ 26,90
- 50. Kratiem Prik Thai / กระเทียมพริกไทย** ^{2, 4, A, N}
 Knoblauch und Pfeffer Soße gebraten mit grünen Bohnen.
 Garlic and pepper sauce fried with green beans.
- Hähnchen / Chicken / ไก่** 18,90
Rindfleisch / Beef / เนื้อ 19,90
Schweinefleisch / Pork / หมู 17,90
Garnelen / Prawns / กุ้ง 24,90
Knusprige Ente / Crispy Duck / เป็ดกรอบ 26,90
- 51. Pad Med Mamuang / ผัดเม็ดมะม่วง** ^{2,4,A,N,H}
 Gebraten Zwiebeln, Lauch, Paprika, Pilze, Wasserkastanien, Cashewnüssen und Chili Paste-Tamarind Soße.
 Fried onions, leek, bell pepper, mushrooms, water chestnuts, cashews and chili paste-tamarind sauce.
- Panierte Hähnchenteile / Crispy chicken / ไก่** 18,90
Garnelen / Prawns / กุ้ง 24,90
Knusprige Ente / Crispy Duck / เป็ดกรอบ 26,90
- 52. Pad Prieu Wan / ผัดเปรี้ยวหวาน** ^{2,4,A}
 Süß-Saure Soße gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Ananas und Lauchzwiebeln.
 Sweet and sour sauce fried with bell pepper, onions, tomatoes, cucumbers, pineapple and spring onions.
- Hähnchen / Chicken / ไก่** 18,90
Schweinefleisch / Pork / หมู 17,90
Garnelen / Prawns / กุ้ง 24,90
Knusprige Ente / Crispy Duck / เป็ดกรอบ 26,90
- 53. Pad Ped** 🌶️🌶️ / ผัดเผ็ด ^{2,4,A,N,E,G}
 Gebraten mit Curry-Hokosmilch-Soße, grünen Bohnen, Kachal, Bambus, jungem Pfeffer, Thai Auberginen, Paprika und Basilikum.
 Fried with curry-coconut sauce, green beans, kachal, Thai eggplants, bell peppers and basil.
- Hähnchen / Chicken / ไก่** 18,90
Rindfleisch / Beef / เนื้อ 19,90
Schweinefleisch / Pork / หมู 17,90
Garnelen / Prawns / กุ้ง 24,90
Knusprige Ente / Crispy Duck / เป็ดกรอบ 26,90

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

FISH AND SEAFOOD

- 60. Rad Prik 3 Rods 🌶️🌶️ / ปลา 3 สด** ^{4, A, D}
 Chill-Süß-Saure Soße mit Zwiebeln, Ananas, Paprika und Lauch.
 Chill-sweet-sour sauce with onions, pineapple, bell peppers and leek.
Lachs Filet / Salmon Fillet **25,90**
Ganzen Dorade / Sea Bream **26,90**
- 61. Pla Salmon Pad Kuen Chai / ปลาซาลมอนผัดขึ้นช่าย** ^{4, A, D, I} **24,90**
 Lachsfilet gebraten mit Sellerie, Frühlingszwiebeln, eingelegten Bohnen und Chill.
 Salmon fillet fried with celery, spring onions, pickled beans and chill.
- 62. Pla Tord Nam Pla 🌶️ / ปลาทอดน้ำปลา** ^{4, A, D} **26,90**
 Ganze Dorade gebraten mit Limetten- und Chill Soße, Mangostreifen, rote Zwiebeln und Koriander.
 Whole Dorade fried with lime sauce and chill sauce, mango strips, red onions and coriander.
- 63. Pad Pong Gari / ผัดพองกะหรี่** ^{4, A, C, I, N}
 Gelbes Curry cremig gebraten mit Sellerie, Frühlingszwiebeln, Paprika, Peperoni, Zwiebeln und Ei.
 Yellow curry creamy fried with celery, young onions, bell peppers, pepperoni, onions and egg.
Garnelen / Prawns / กุ้ง **24,90**
Meeresfrüchte / Seafood / ซีฟู้ด **28,90**
 (Garnelen, Miesmuscheln, Tintenfisch / Prawns, mussels, squid)
- 64. Ho mok Talee 🌶️🌶️ / หมกทะเล** ^{2, 4, C, D, N} **28,90**
 Meeresfrüchte mit Roten Curry gebraten mit Kokosmilch, Ei, Chinakohl, Thai Basilikum, Chill und feine geschnittene Zitronenblätter.
 Seafood fried with red curry-coconut milk, egg, chinese cabbage, Thai basil, chill and finely sliced lime leaves.
- 65. Chu Chi Pla 🌶️🌶️ / จูฉีปลา** ^{4, A, D}
 Frittierter Fisch in rotem Curry mit Kokosmilch und Zitronenblättern.
 Fried fish in red curry with coconut milk and sliced lime leaves.
Lachs **25,90**
Ganze Dorade /Sea Bream **26,90**

VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETABLE DISHES

- 70. Pad Pak / ผัดผัก** ^{4,A,F,N} **16,80**
Verschiedene Gemüse gebraten mit Soja- und Austernsoße.
(Sojabohnen, Paprika, Lauch, Champignons, Babymais, Chinakohl)
Mix fried vegetables with soy sauce and oyster sauce.
(Soybean, bell peppers, leek, mushrooms, baby corn, chinese cabbage)
- 71. Geng Ped Pak** 🌶️🌶️ / แกงเผ็ดผัก ^{4,A,D} **17,80**
Rotes Curry mit Kokosmilch, Thai-Auberginen, Bambus,
Paprika, Thai Basilikum und Cashewnüssen
Red curry with coconut milk, Thai eggplant, bell peppers,
bamboo, Thai basil and cashew nuts.
- 72. Geng Kiew Wan Pak** 🌶️🌶️ / แกงเขียวหวานผัก ^{4,A,D} **16,80**
Grünes Curry mit Kokosmilch, Thai-Auberginen, Bambus,
Paprika und Thai Basilikum.
Green curry with coconut milk, Thai eggplant, bell peppers,
bamboo and Thai basil.
- 73. Makuer Mung Pad Khei / มะเขือม่วงผัดไข่** ^{2,4,A,C,F,N} **16,80**
Aubergine gebraten mit Eiern, Chillischoten,
eingelegte Bohnen in Austern- und Sojasauce.
Eggplant fried with eggs, chill, pickled beans in oyster- soy sauce.
- 74. Pak Choi Nam man Hoi / ผักชอยน้ำมันหอย** ^{4,A,N} **15,80**
Pak Choi Gemüse gebraten mit Austern- und Soja Soße. ^{4,A,N}
Pak choi vegetables fried with oyster sauce.
- 75. Pad Prieu Wan Pak / ผัดเปรี้ยวหวานผัก** ^{2,4,A} **17,80**
Süß-Sauer Soße gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten,
Gurken, Ananas, Tofu und Lauchzwiebeln.
Sweet and sour sauce fried with bell pepper, onions, tomatoes,
cucumbers, pineapple, tofu and spring onion.

NUDELGERICHTE NOODLE DISHES

80. Pad Thai / ผัดไท ^{4,A,B,C,D,E,F}

Reisnudeln gebraten mit hausgemachter Tamarind Soße, Ei, Tofu Sojasprossen, eingelegtem Rettich, rote Zwiebeln und Erdnüssen

Fried rice noodles with homemade tamarind sauce, egg, tofu, Bean sprouts, pickles radish, red onions and peanuts.

Hähnchen / Chicken

17,90

Garnelen / Prawns

20,90

Tofu

15,90

81. Pad Si Iw / ผัดซีอิ้ว ^{2,4,A,C}

Reisnudeln gebraten mit Ei, Sojasauce, Knoblauch und Brokkoli.

Fried rice noodles with egg, soy sauce, garlic and broccoli.

Hähnchen / Chicken

17,90

Schweinefleisch / Pork

16,90

Rindfleisch / Beef

18,90

82. Guey Tiew Pad Hie Mao / ก๋วยเตี๋ยวดัดชิ้นมา ^{2,4,A,N}

Gebratene Reisnudeln mit Chili-Knoblauch-Soße, jungem Pfeffer, Bambus, grüne Bohnen, Auberginen, Kachai, Paprika, Basilikum.

Fried rice noodles sheets with chili-garlic sauce, young pepper, bamboo, green beans, eggplant, kachai, paprika and basil.

Hähnchen / Chicken

17,90

Rindfleisch / Beef

18,90

Meeresfrüchte / Seafood

21,90

83. Guey Tiew Nahm / ก๋วยเตี๋ยวน้ำ ^{2,4,A,B,D,F}

Reisnudel Suppe mit Sojasprossen, Knoblauch, Sellerie, Koriander, gebackene Wontan nach Thailändischer Art.

Rice noodles soup with beans sprouts, garlic, celery, coriander Baked wonton Thai style.

Schweinefleisch und Schweinefleischbällchen

17,90

Pork and Pork meatballs / หมู

Rindfleisch und Rindfleischbällchen

19,90

Beef and Beef meatballs / เนื้อ

84. Guey Tiew Tom Yam 🌶️🌶️ / ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ ^{2,4,A,B,D,E,F} **17,90**

Scharfe Reismudel Suppe mit Sojasprossen, Erdnüsse, Zitronensaft, gebackene Wontan, Frühlingszwiebeln und Korlander.
Spicy Rice noodles soup with beans sprouts, peanuts, Lemon juice, Baked wonton, spring onions and coriander.

Schweinefleisch und Schweinefleischbällchen
Pork and Pork meatballs / หมู

85. Bami Nam or Bami Haeng / บะหมี่น้ำ-บะหมี่แห้ง ^{2,4,A,E,F} **19,90**

Spezial Eiernudel Gericht, hausgemachtes rotes Schweinefleisch, Schweinefleischbällchen, Sojasprossen und Korlander.
Special Thai egg noodles dish, homemade red pork, pork meatballs, soy sprouts and coriander.

Alle Nudeln Gerichte sind Wählbar auch als Suppe
Also available as a soup

REISGERICHTE
RICE DISHES

90. Kao Pad / ข้าวผัด ^{2,4,A,C}

Gebatener Reis mit Zwiebeln und Erbsen.
Fried rice with onions and peas.

Hähnchen / Chicken / ไก่ **17,90**

Schweinefleisch / Pork / หมู **16,90**

Rindfleisch / Beef / เนื้อ **18,90**

Garnelen / Prawns / กุ้ง **21,90**

92. Kao Pad Sapparos ^{2,4,A,C,H}

Gebatener Reis serviert in einer halben Ananas mit Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln, Cashewnüsse und Ananasstücke.
Fried Rice served in half a pineapple with spring onions, roasted onions, cashew nuts and pineapple pieces.

Hähnchen / Chicken / ไก่ **21,90**

Garnelen / Prawns / กุ้ง **24,90**

SONTAYA'S SPEZIALITÄTEN

SONTAYA'S SIGNATURES

- 100. Salat rolls / สลัดโรล** ^{A,D,E}
 Frischer Lollo Rosso Salat gerollt mit Karotten, Gurken und hausgemachter Spezi­alsauce. (Erdnuss-leicht scharf)
 Fresh Lollo Rosso salad rolled with carrots, cucumbers and special sauce. (Peanut-little spicy)
Vegetarisch / Vegetable **7,90**
Surimi **8,90**
- 101. Tam Tard / ต้มยำ (2-3 Personen)** ^{4,A,B,D,E,I} **34,90**
 Gemischte I-Sarn Vorspeisen;
 Papayasalat (scharf), Schweinefleisch am Spieß, Chik­ken wings, gekochtes Ei, gerösteter Schweinespeck, Nom Jihn Nudeln und frisches Gemüse.
 Mixed I-Sarn Plate;
 Papaya salad (spicy), fried pork; chicken wings, boiled egg, Nom Jihn noodles, roasted pork bacon and fresh vegetables.
- 102. Gung Pad Sator** 🌶️🌶️ / กุ้งผัดสะตอหอยลือ ^{2,4,B,D,N} **23,90**
 Parkia Bohnen nach Süd-Thailändischer Art mit Garnelen, gehacktem Schweinefleisch, Chili und Fischpaste.
 Southern Thai Style parkia beans with prawns, minced pork, chilli and fish paste
- 103. Hoi Tord Sai Kei / หอยทอด** ^{4,C,D,N} **18,90**
 Thai Omelett mit Muscheln und Korlander.
 Thai omelet with mussels and coriander.
- 104. Seafood Bucket** 🌶️ / ทะเลถัง ^{2,4,C,D,N} **37,90**
Pro Person:
 Spezial Meeresfrüchte in Bucket nach Thailändischer Art mit Garnelen, Neuseeland Muscheln, Tintenfisch, Maiskölben, Knoblauch, Paprika und Chillipaste Soße.
 Special seafood in bucket thai style with prawns, New Zealand mussels, squid, corn on the cob, bell peppers and chilli paste sauce.
- 105. Muh Grob Pad Gra Prao** 🌶️🌶️ / หมูกรอบผัดกระเพรา ^{2,4,B,D,N} **19,90**
 Thailändischer knuspriger Schweinebauch gebraten mit Chili-Knoblauch und Basilikum.
 Thai style crispy pork fried with chilli-garlic and basil.
- 106. Muh Grob Pad Pak** / หมูกรอบผัดผัก ^{2,4,B,D,N} **19,90**
 Knuspriger gebratener Schweinebauch nach Thailändischer Art, mit Chili-Knoblauch und verschiedenem Gemüse.
 Crispy fried pork belly Thai style, with chilli garlic and mixed vegetables.

EXTRA BEILAGEN

SIDE DISHES

105. Kleine Portion Reis / Small portion of rice	2,90
106. Große Portion Reis / Big portion of rice	5,40
107. Portion Reis Berry Reis / A portion of riceberry rice	4,90
108. Klebreis mit Anchan / Sticky rice with anchan	4,20
109. Gebratene Reismnudeln / Fried rice noodles	4,80
110. Gebratene Glasnudeln / Fried glass noodles	4,80

Riceberry

Der Riceberry-Reis ist mittlerweile eine der beliebtesten Reissorten Thailands.

Er ist eine Kreuzung zwischen einem dunklen und einem weißen Duftreis und vereint somit die besten Eigenschaften der zwei Reissorten.

Er hat viermal so viel Calcium als andere Reissorten und ist ein nährstoffgeladenes "Superfood".



Anchan-Blüte

Die Blüte ist reich an pflanzlichen Ölen und zum Verzehr geeignet. Der intensive, blaue Farbstoff der Blüte wird extrahiert und in Lebensmitteln und Getränken verwendet.

Die gesundheitlichen Vorteile von "Blauem Tee" werden seit Jahrhunderten in der ayurvedischen Heillehre eingesetzt. Laut wissenschaftlichen Studien soll der Tee das Gedächtnis stärken und die Konzentration fördern.





NACHSPEISEN

DESSERT

- 120. Hao Niew Anchan Mamuang ^A** **9,90**
Süßer Klebreis mit frischer Mango und Kokos-Dressing.
Sweet sticky rice with fresh mango and coconut dressing.
- 121. Roti Banana ^{A,G}** **8,90**
Knuspriges Fladenbrot mit Banane und Kondensmilch.
Crispy flatbread with banana and sweet condensed milk.
- 122. Guey Tord Eiscreme ^{A,C,G,H}** **8,90**
Gebackene Banane mit Sesam, Kokosraspeln, Vanilleeis und Honig.
Fried banana with sesame seeds, grated coconut, honey and Vanilla Ice cream.

Getränke



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NON ALCOHOLIC



201. Taunusquelle	0.25l	3,00
Still oder Mineralwasser (klein)		
202. Taunusquelle	0.75l	7,40
Still od. Mineralwasser (gross)		
203. Cola^{1,3,7}, Cola Zero^{1,5}, Fanta^{1,5}, Sprite⁴, Spezi³	0.2l	3,20
	0.2l	3,20
204. Hausgemachter Thai Eistee	0.4l	5,20
mit Milch oder Limette ³		
205. Anchan Cooler	0.4l	6,20
Hausgemachter Anchan Tee mit weißem Tee und weißem Pfirsich		
206. Patong Sunrise Tea	0.4l	6,20
Gemischte Beeren, Minze, Thai Eistee		
207. Samui Sunset Tea	0.4l	6,20
Maracuja, Mango, Minze und Thai Eistee		
208. Blue Eclipse Sour	0.4l	6,70
Frische Limetten, Zitronensaft, Holunder Sirup, blauer Spirulina Honig		
209. Traubensaft oder als Schorle	0.2l	3,60
210. Orangensaft⁶ oder als Schorle	0.2l	3,60
211. Apfelsaft oder als Schorle	0.2l	3,20
	0.4l	5,80
212. Schweppes Bitter Lemon^{4,6}	0.2l	3,60
213. Schweppes Ginger Ale	0.2l	3,60
214. Thomas Henry Tonic Water⁴	0.2l	3,60
215. Schweppes Granatapfel^{4,6}	0.2l	3,60
216. Schweppes White Peach^{4,6}	0.2l	3,60

BIERE

BEERS

Vom Fass:

220. König Pilsener⁷	0.3l	3,80
221. König Pilsener⁷	0.5l	5,60
222. Benediktiner Helles⁷	0.3l	3,80
223. Benediktiner Helles⁷	0.5l	5,60

Aus der Flasche:

224. Thai Singha Beer⁷	0.25l	4,90
225. Benediktiner Hefeweizen⁷	0.5l	5,20
226. Benediktiner Alkoholfrei Hefeweizen⁷	0.5l	5,20
227. König Pilsener Alkoholfrei⁷	0.3l	3,60



APERITIFS

231. "Sontaya's Wish" ^{1,4,5}	Glas	9,80
Litschi Likör, Minze, Limette, Prosecco		
232. "Lillet White Peach" ^{1,4,5}	Glas	9,80
Lillet, Pfirsich-Scheibe und Schweppes White Peach		
233. "Lillet Granatapfel" ^{1,4,5}	Glas	9,80
Lillet, frischer Granatapfel und Schweppes Granatapfel		
234. Campari Blutorange ^{1,5,7}	Glas	7,20
Campari Orange ^{1,5,7}	Glas	7,20
Campari Soda	Glas	7,20
235. Aperol Spritz ^{1,5}	Glas	8,20
236. Hugo ⁵	Glas	8,20
237. Kir Royal ^{1,5}	0.1l	5,80
238. Rheingauer Riesling Sekt	0.1l	5,40
von Weingut „Prinz“	Flasche 0.75l	25,00

LONGDRINKS

240. Roku Gin Tonic ⁴	0.2l	9,20
241. Haku Vodka Lemon ⁶	0.2l	9,20
242. Mekhong Libre ^{1,5}	0.2l	8,90

DIGESTIF

250. Averna	2cl	4,20
251. Ramazotti	2cl	4,20
252. Grappa	2cl	4,20
253. Haku Wodka	2cl	5,20
254. Fernet Branca	2cl	4,20
255. Williams Birne	2cl	4,60
256. Litschi Shot ^{1,5,6}	2cl	4,60



KAFFEE

260. Espresso ³	2,60
261. Schwarzer Kaffee ³	3,20
262. Cappuccino ³	3,80

HEISSER TEE

265. Jasmin Tee (Bio)	3,40
266. Grüner Tee (Bio)	3,40
267. Deep Detox Tee	4,20
Frischer Ingwer, Zitronengras und frische Limetten	
268. Ingwer Tee	3,40



WEISSWEINE

301. Ebringer Grauburgunder trocken

Winzerhof Ebringen e.G. Baden

Feingliedrige Fruchtsäure, saftig und elegante Textur. Ein richtiger Grauer Burgunder wie man ihn vom Kaiserstuhl kennt.

Glas 0,2 L 6,40

302. Rheingauer Riesling trocken

Schloss Vollrads Rheingau

Das florale Bouquet macht Lust auf den ersten Schluck. Am Gaumen mineralische Frische, saftige Frucht und harmonisch eingebaute Säure.

Glas 0,2 L 5,90

303. Chardonnay trocken

Cantina Villa Santa Flavia Italia

Dieser Chardonnay ist vollmundig und fruchtig. Er wirkt sehr leicht und elegant in der Nase, was sich am Gaumen wiederholt. Mit seiner weichen Frucht umschmeichelt uns der Villa Santa Flavia Chardonnay. Bereits jetzt ein toller Trinkgenuss.

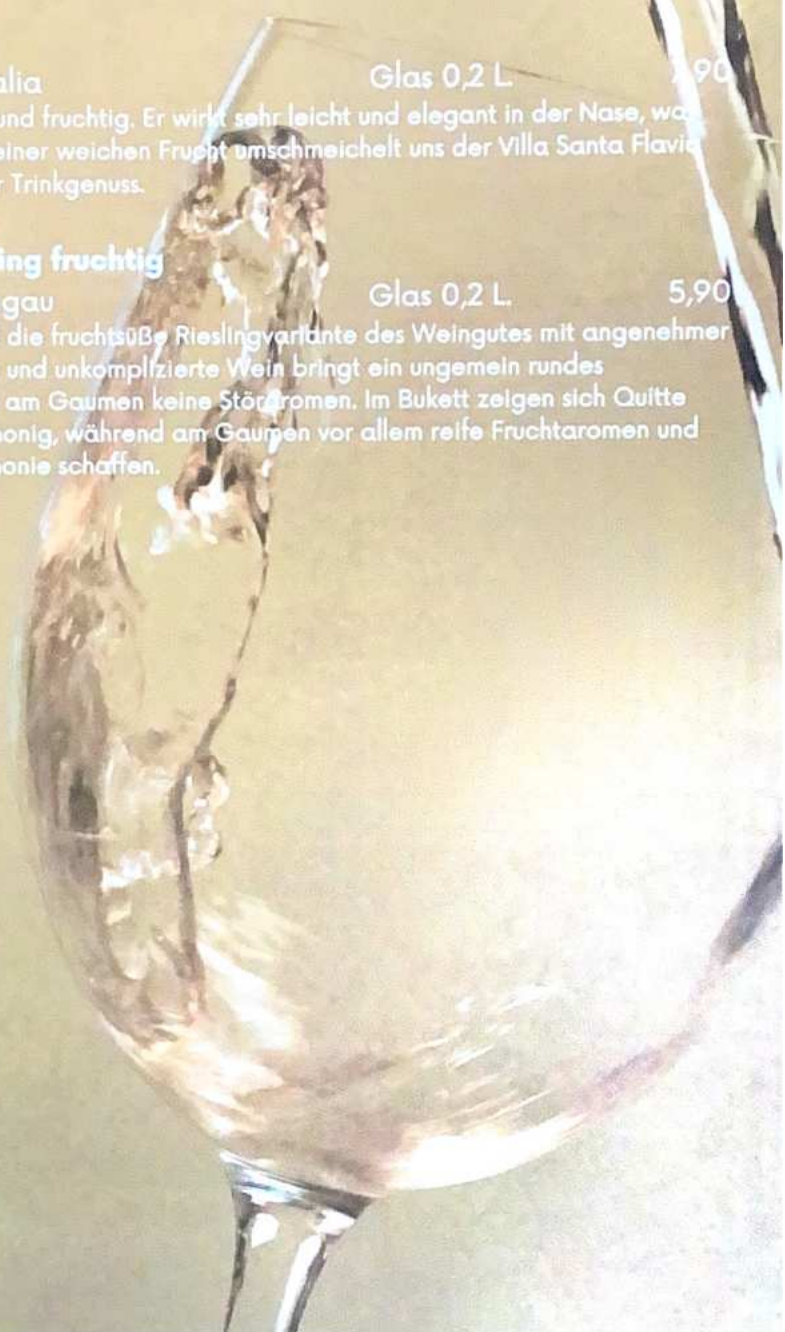
Glas 0,2 L 5,90

304. Save Water Trink Riesling fruchtig

Weingut Fritz Allendorf Rheingau

Save Water Drink Riesling Fruity ist die fruchtsüße Rieslingvariante des Weingutes mit angenehmer Restsüße. Der einfach zu trinkende und unkomplizierte Wein bringt ein ungemein rundes Gesamterlebnis mit und hinterlässt am Gaumen keine Störaromen. Im Bukett zeigen sich Quitte und Apfel mit einem Hauch Blütenhonig, während am Gaumen vor allem reife Fruchtaromen und ein Hauch Bittermandel eine Harmonie schaffen.

Glas 0,2 L 5,90



ROSÉ

305. Rheingauer Spätburgunder Rosé trocken

Weingut Fritz Allendorf Rheingau

Glas 0,2 L

5,90

Der Spätburgunder Rosé aus der Feder von Allendorf aus dem Rheingau zeigt im Weinglas eine leuchtende, rubinrote Farbe. In ein Weißweinglas eingegossen, offenbart dieser Roséwein aus Deutschland herrlich ausdrucksstarke Aromen nach Pfirsich, Aprikose und Birne, abgerundet von weiteren fruchtigen Nuancen.

ROTWEINE

306. Spätburgunder Rotwein feinherb

Winzerhof Ebringen e.G Baden

Glas 0,2 L

7,40

Kräftiger, leicht süßer Rotwein mit feinem Duft nach Brombeeren und Kirschen; im Abgang gefällt der zarte Mandelton

307. Cabernet Sauvignon Veneto

Serena Wines 1881 Italien

Glas 0,2 L

6,90

Cabernet Del Veneto Terre Serena hat eine tief rubinrote Farbe Bouquet: Die Nase hat Aromen, die sich zwischen dem Gemüse und dem Fruchtigen entwickeln, um dann auf die würzigen Noten von Pfeffer und Nelken überzugreifen

WEIßWEINE (FLASCHE)

310. Rheingauer Riesling trocken VDP Gutswein

Weingut Josef Spreitzer Oestrich Winkel

Flasche 0,75 L 25,00

Der Riesling "Josef Spreitzer" ist ein Gutswein des gleichnamigen Weinguts aus dem Rheingau, der mit Werten überzeugen kann: Mit seiner Nase aus Zitrus- und Pfirsichdüften animiert er zum Genuss. Im Mund kehren die Aromen wieder, wobei sich gelber Apfel hinzugesellt.

Kühle Mineralität und eine spürbare, aber nicht zu aufdringliche Säure. Eine feine Würze begleitet das Trinkvergnügen bis hin zum Abgang, der eine schöne Länge aufweist.

311. Weisser Burgunder feinherb

Winzerhof Ebringen e.G Baden

Flasche 0,75 L 25,00

Aroma nach weißen Blüten, Pfirsich und Birnen, am Gaumen elegant und feingliedrig, wunderbar cremig im Abgang.

312. Lugana DOC

Weingut Zenato Gardasee

Flasche 0,75 L 35,00

Der Zenato Lugana San Benedetto duftet wie eine Bergwiese mit wilden Kräutern und vielen Blumen, ergänzt durch ganz zarte Aromen von Aprikosen.

Im Mund ein Wein, der eigentlich jedem schmecken muss.

313. Sauvignon Blanc QbA trocken

Weingut Bassermann Jordan Pfalz

Flasche 0,75 L 29,00

In der Nase grüne Paprika, Maracuja, Holunderblüten, und schwarze Johannisbeere. Am Gaumen frisch, balanciert mit Zug und langem fruchtigen Abgang. Eine subtile, aber dennoch deutlich wahrnehmbare pikante Würze verleiht diesem Wein eine zusätzliche Dimension und macht ihn zu einem spannenden Genusserlebnis.

ROSÉ (FLASCHE)

314. Spätburgunder Rose Kabinett „716“ trocken

Winzerhof Ebringen e.G. Baden

Flasche 0,75 L 29,00

Ein „aufregend“ strahlendes Lachsrot erwartet uns mit dem 716 - Rosé im Glas. Der Duft erinnert an einen Tag im Erdbeerefeld oder die Erdbeeren mit Sahne bei Oma zum Dessert. Im Geschmack ein Hauch von Himbeere, eingepackt in eine temperamentvolle Säure mit einem langen Nachhall

ROTWEINE (FLASCHE)

315. Twin Oaks Cabernet Sauvignon

Robert Mondavi Napa Valley USA

Flasche 0,75 L 25,00

Mondavi Twin Oaks Cabernet Sauvignon - Farbe: warmes Kirsch- bis Purpurrot mit violetten Reflexen. Duft: verführerisches Bouquet von süß gereiften schwarzen Johannisbeeren und Kirschen, würzigem Eichenholz und Toast mit einem Hauch von frisch geröstetem Kaffee. Geschmack: am Gaumen harmonisch rund und ausgewogen mit der dunklen, warmwürzigen Frucht des Bouquets, samtweich gereiftem Tannin und exzellenter Balance von fruchtiger Süße und lebhafter Säure, aromatisch vollmundig bis ins Finale.

316. I Muri Primitivo I.G.T

Vigneti del Salento - Apulien

Flasche 0,75 L 22,00

Er glänzt mit würziger Kirsch- und Pflaumenfrucht und verfügt über eine angenehme Frische, die für einen passenden Kontrast zum üppigen Körper sorgt.

DRIVE HOME COCKTAILS

- 400. Sontaya Drives Home** 8,50
Granatapfel, Grenadine, frische Minze und Limetten, Ananassaft und Maracuja
- 401. Calm Before Storm** 8,90
Traubensaft, Pfirsich Sirup, Limette & Minze
- 402. Sleeping Dragon** 8,90
Passionsfrucht, Litschi, Zitronengras, Kirschsafte & frische Limetten
- 403. Jade Cutter** 8,90
Frische Pfefferminze & Pfefferminz Sirup, Ananassaft, Orangensaft, hausgemachte Maracuja Sirup und frische Limetten
- 404. Buddha Bless** 8,90
Honigmelonen Sirup, Ananassaft, Maracuja Saft, frische Limettensaft und ein Schuss Mandelsirup

CREAMY DRIVE HOME COCKTAILS

- 405. Bangkoko** 9,60
Ananasstücke, Ananassaft, Hausgemachte Kokoscreme und ein Schuss Sahne
- 406. Litschi Pink Fog** 9,60
Hausgemachte Litschi Sirup, Hausgemachte Kokoscreme und Ananassaft und ein Schuss Sahne
- 407. Schimmernde Wolke** 9,60
Frische Banane, Hausgemachte Kokoscreme, Ananassaft ein Schuss Sahne und Zimt
- 408. Yaowarat** 9,60
Roter Sirup (Schlangenfurcht), Sahne, Hausgemachte Kokoscreme und Ananassaft
- 409. Mamuang Lassi** 9,60
Frische Mangopüree, Zimt sirup, Joghurt und brauner Zucker

SONTAYA RECOMMEND COCKTAILS

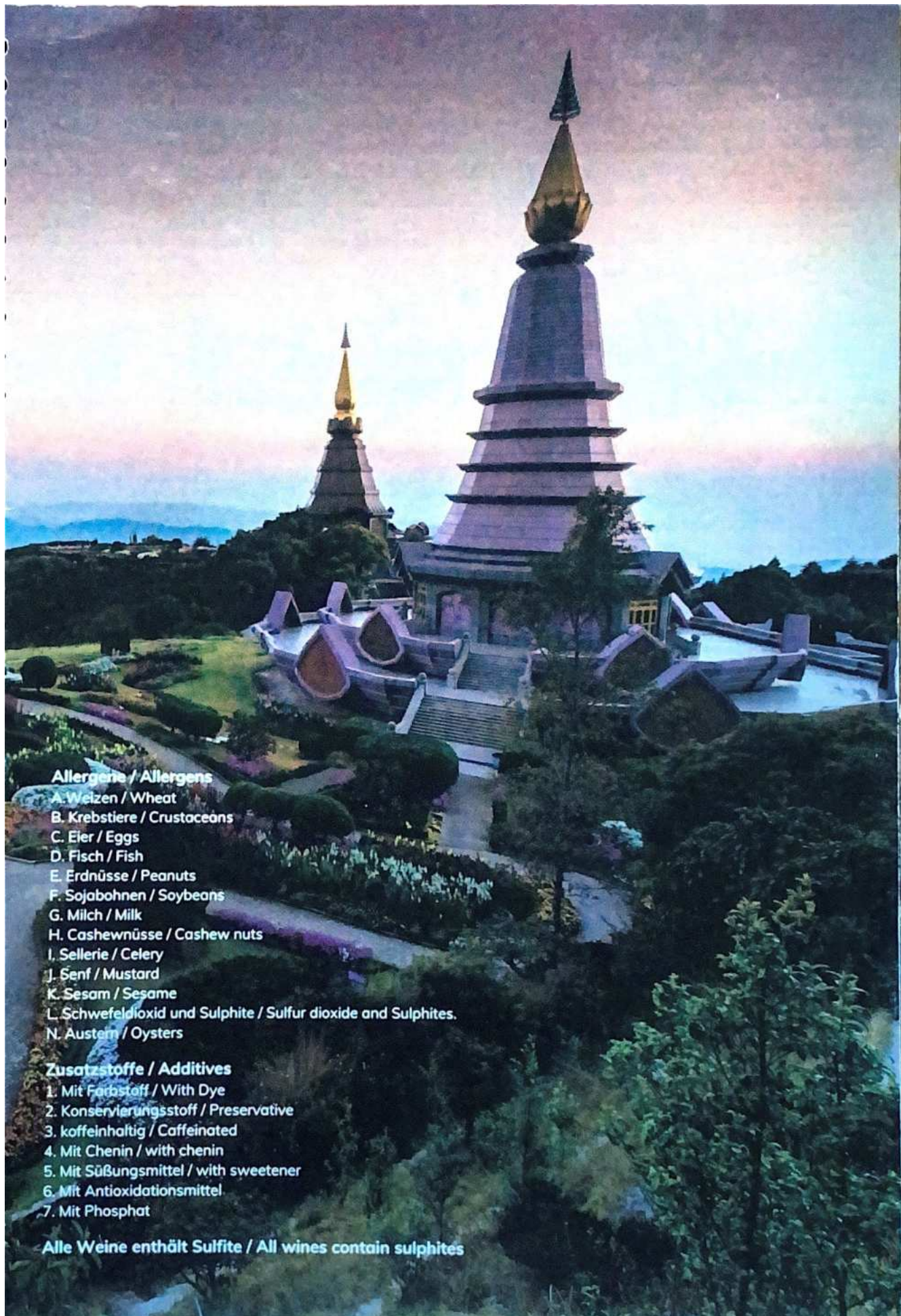
- 410. Sontaya Stays Here** 13,60
Brauner Rum, 80% Rum, weißer Rum, Granatapfel Sirup, Martini Rosso, Dry Orange Likör, Cherry Heering Likör und frische Limetten
- 411. Signature Mai Tai** 11,90
Frische Limettensaft, Dry Orange Likör, Brauner Rum, Myers Rum, Mandelsirup und ein Schuss hausgemachte Limetten Cordial
- 412. Mekhong Monster** 12,90
Mekhong Reis Rum aus Thailand mit Honigwasser gesüßt, Eiweiß, frische Limetten, hausgemachte Limettencordial und gestampfte Thai Basilikum
- 413. Deep Jungle Mojito** 12,90
Havana Club, frische Minze, frische Limetten, selbstgemachtes Minzcordial und brauner Zucker. gesüßt mit Honigwasser
- 414. Ratchawats Gintini** 12,90
Roku Gin, Martini Bianco, frische Limetten, Thai Basilikum und ein Schuss Litschilikör.
- 415. Chiang Mai Pomelo** 12,90
Roku Gin, Grapefruit Likör, Campari, paar Tropfen Angostura Bitter, frische Grapefruit, frische Limetten und mit Tonic Water aufgefüllt.
- 416. BKK Mule** 12,90
Roku Gin, Mekhong Thai Reis Rum, frische Limetten, Thai Basilikum und mit Ginger Beer aufgefüllt.

CREAMY SPECIAL COCKTAILS

- 417. Heavens Colada** 13,20
Brauner Rum, Blauer Spirulina Honig, frische Ananasstücke, Hausgemachte Kokoscreme
- 418. Clouds of Phangan** 13,20
Absolut Vodka, Kokosmilch, hausgemachte Kokoscreme, Weiße Schokoladen Likör und Sahne
- 419. Thonglor Sweety** 13,20
Brauner & Weißer Rum, Litschilikör, Mangopüree, Granatapfel Sirup und Sahne
- 420. Scorpion Sting** 13,20
Brauner Rum, Old Pascas 80% Rum, Dry Orange Likör, Mandelsirup, hausgemachte Kokoscreme, Orangensaft, frischer Limettensaft
- 421. Why Am I Still here !?** 13,20
Weißer Rum, Litschi Püree, hausgemachte Litschi Sirup, hausgemachte Kokoscreme, frischer Limettensaft, Blue Curacao on Top

SONTAYA NEVER FORGETS

- 422. Singapore Sling** 12,90
Gin, Cherry Heering, Cassissee, Granatapfel Sirup, frischer Limettensaft und mit Sprudelwasser aufgefüllt.
- 423. The Shepherd** 13,60
Brauner Rum, Midori (japanische Melonen Likör), Old Pascas 80% Rum, frischer Limettensaft, Mandelsirup und garniert mit frischen Gurken.
- 424. Classic Caipirinha** 12,90
Cachaca, frischer Limettensaft und Limettenwürfel, brauner Zucker.
- 425. Blue Hawaii** 12,90
Weißer Rum, Blue Curacao, Orangensaft, Ananassaft, Hausgemachte Maracuja Cordial und frischer Limettensaft.
- 426. Passion Cocktail** 12,90
Gin, frische Maracuja, Passionsfrucht Likör, hausgemachte Maracuja Cordial, Ananassaft und frischer Limettensaft.
- 427. Classic Margarita** 12,90
Tequila, Triple Sec, frische Limetten und Honigwasser gesüßt. Glas mit Salzrand.
- 428. Pina Colada** 12,90
Brauner Rum, Myers Rum, frische Ananas, hausgemachte Kokoscreme und Sahne.



Allergene / Allergens

- A. Weizen / Wheat
- B. Krebstiere / Crustaceans
- C. Eier / Eggs
- D. Fisch / Fish
- E. Erdnüsse / Peanuts
- F. Sojabohnen / Soybeans
- G. Milch / Milk
- H. Cashewnüsse / Cashew nuts
- I. Sellerie / Celery
- J. Senf / Mustard
- K. Sesam / Sesame
- L. Schwefeldioxid und Sulphite / Sulfur dioxide and Sulphites.
- N. Austern / Oysters

Zusatzstoffe / Additives

- 1. Mit Farbstoff / With Dye
- 2. Konservierungsstoff / Preservative
- 3. koffeinhaltig / Caffeinated
- 4. Mit Chenin / with chenin
- 5. Mit Süßungsmittel / with sweetener
- 6. Mit Antioxidationsmittel
- 7. Mit Phosphat

Alle Weine enthält Sulfite / All wines contain sulphites